

特許協力条約

PCT

特許性に関する国際予備報告 (特許協力条約第二章)

(法第 12 条、法施行規則第 56 条)

[PCT36 条及びPCT規則 70]

REC'D 24 JUN 2005

WIPO

PCT

出願人又は代理人 の書類記号 EG013PCT	今後の手続きについては、様式PCT/IPEA/416を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP2004/008722	国際出願日 (日.月.年) 21.06.2004	優先日 (日.月.年) 26.06.2003
国際特許分類 (IPC) Int.Cl. ⁷ A21D6/00, 13/08, A23G3/00		
出願人 (氏名又は名称) 江崎グリー株式会社		

<p>1. この報告書は、PCT35 条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。 法施行規則第 57 条 (PCT36 条) の規定に従い送付する。</p> <p>2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で <u>4</u> ページからなる。</p> <p>3. この報告には次の附属物件も添付されている。</p> <p>a. <input checked="" type="checkbox"/> 附属書類は全部で <u>1</u> ページである。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面の用紙 (PCT規則 70.16 及び実施細則第 607 号参照)</p> <p><input type="checkbox"/> 第 I 欄 4. 及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙</p> <p>b. <input type="checkbox"/> 電子媒体は全部で _____ (電子媒体の種類、数を示す)。 配列表に関する補充欄に示すように、コンピュータ読み取り可能な形式による配列表又は配列表に関連するテーブルを含む。 (実施細則第 802 号参照)</p> <p>4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 第 I 欄 国際予備審査報告の基礎</p> <p><input type="checkbox"/> 第 II 欄 優先権</p> <p><input type="checkbox"/> 第 III 欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成</p> <p><input type="checkbox"/> 第 IV 欄 発明の単一性の欠如</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 第 V 欄 PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 第 VI 欄 ある種の引用文献</p> <p><input type="checkbox"/> 第 VII 欄 国際出願の不備</p> <p><input type="checkbox"/> 第 VIII 欄 国際出願に対する意見</p>
--

国際予備審査の請求書を受理した日 21.01.2005	国際予備審査報告を作成した日 03.06.2005	
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号 100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目 4 番 3 号	特許庁審査官 (権限のある職員) 小石 真弓	4 N 9727
	電話番号 03-3581-1101 内線 3448	

特許性に関する国際予備報告

国際出願番号 PCT/J P 2004/008722

第I欄 報告の基礎

1. この国際予備審査報告は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の言語を基礎とした。

☐ この報告は、_____ 語による翻訳文を基礎とした。
それは、次の目的で提出された翻訳文の言語である。

- ☐ PCT規則12.3及び23.1(b)にいう国際調査
☐ PCT規則12.4にいう国際公開
☐ PCT規則55.2又は55.3にいう国際予備審査

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に応答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。)

☐ 出願時の国際出願書類

☒ 明細書

第 1 - 26 _____ ページ、出願時に提出されたもの

第 _____ ページ*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

第 _____ ページ*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

☒ 請求の範囲

第 2 - 17 _____ 項、出願時に提出されたもの

第 _____ 項*、PCT19条の規定に基づき補正されたもの

第 1 _____ 項*、21.01.2005 付けで国際予備審査機関が受理したもの

第 _____ 項*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 図面

第 _____ ページ/図、出願時に提出されたもの

第 _____ ページ/図*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

第 _____ ページ/図*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3. ☐ 補正により、下記の書類が削除された。

☐ 明細書 第 _____ ページ

☐ 請求の範囲 第 _____ 項

☐ 図面 第 _____ ページ/図

☐ 配列表(具体的に記載すること) _____

☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) _____

4. ☐ この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c))

☐ 明細書 第 _____ ページ

☐ 請求の範囲 第 _____ 項

☐ 図面 第 _____ ページ/図

☐ 配列表(具体的に記載すること) _____

☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) _____

* 4. に該当する場合、その用紙に“superseded”と記入されることがある。

特許性に関する国際予備報告

国際出願番号 PCT/JP2004/008722

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条（PCT35条(2)）に定める見解、
それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲	1-17	有
	請求の範囲		無
進歩性 (IS)	請求の範囲	1-17	有
	請求の範囲		無
産業上の利用可能性 (IA)	請求の範囲	1-17	有
	請求の範囲		無

2. 文献及び説明 (PCT規則 70.7)

請求の範囲 1-17

請求の範囲 1-17に係る発明の構成は、国際調査報告に引用されたいずれの文献にも記載されておらず、当業者にとって自明のものでもない。

特許性に関する国際予備報告

国際出願番号 PCT/JP2004/008722

第VI欄 ある種の引用文献

1. ある種の公表された文書 (PCT規則 70.10)

出願番号 特許番号	公知日 (日. 月. 年)	出願日 (日. 月. 年)	優先日 (有効な優先権の主張) (日. 月. 年)
JP 2003-284501 A [P, X]	07. 10. 2003	29. 03. 2002	29. 03. 2002

2. 書面による開示以外の開示 (PCT規則 70.9)

書面による開示以外の開示の種類	書面による開示以外の開示の日付 (日. 月. 年)	書面による開示以外の開示に言及している 書面の日付 (日. 月. 年)
-----------------	------------------------------	--

請求の範囲

- [1] ~~(補正)~~ 未糊化粉と冷水糊化粉とを含む中空棒状の生地を焼成して得られる、中空棒状の焼菓子であって、該生地は、活性グルテンを実質的に含まない、焼菓子。
- [2] 水分含有量が5重量%以下である、請求項1に記載の焼菓子。
- [3] 前記未糊化粉と前記冷水糊化粉との重量比が40:60～95:5である、請求項2に記載の焼菓子。
- [4] 前記重量比が50:50～80:20である、請求項3に記載の焼菓子。
- [5] 前記未糊化粉がコムギ由来である、請求項2に記載の焼菓子。
- [6] 前記未糊化粉が焼成小麦粉を含む、請求項2に記載の焼菓子。
- [7] 前記冷水糊化粉が α 化穀粉を含む、請求項2に記載の焼菓子。
- [8] 前記冷水糊化粉が α 化小麦粉を含む、請求項2に記載の焼菓子。
- [9] 前記未糊化粉が焼成小麦粉を含み、そして前記冷水糊化粉が α 化小麦粉を含む、請求項2に記載の焼菓子。
- [10] 前記生地が、前記未糊化粉と前記冷水糊化粉との合計100重量部に対して、糖類5～50重量部、油脂類1～50重量部および呈味原料0～100重量部を含む、請求項2に記載の焼菓子。
- [11] 前記生地が、前記未糊化粉と前記冷水糊化粉との合計100重量部に対して、糖類10～30重量部、油脂類5～20重量部および呈味原料10～30重量部を含む、請求項10に記載の焼菓子。
- [12] 前記呈味原料がココアパウダーを含む、請求項11に記載の焼菓子。
- [13] 前記焼菓子の外径が15mm以下であり、かつ内径が外径の40%以上である、請求項2に記載の焼菓子。
- [14] 少なくとも一部分の肉厚が2.5mm以下である、請求項13に記載の焼菓子。
- [15] 前記焼菓子の中空棒状部の内部に充填材料が充填されている、請求項2に記載の焼菓子。
- [16] 焼菓子の製造方法であって、
未糊化粉と冷水糊化粉とを含む焼菓子原料を混合して、活性グルテンを実質的に含まない混合済み生地を得る工程、